

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

～Filet de boeuf “Rossini”～

ロッシーニ…

フランス革命時代の偉大なフレンチシェフ『マリー・アントナン・カレーム』氏が考案し、美食家としてレストランオーナーの顔も持ち合わせた作曲家『ジョアキーノ・ロッシーニ』氏に提供したのが始まり。ロッシーニ氏が絶賛し世に広めたことから『ロッシーニ風』と呼ばれるようになったフレンチの代表的なメイン料理。

肉厚にカットされたフィレステーキの上に、やはり厚めにカットしたフォアグラのソテー。そして『ペリグー』と呼ばれるトリュフをふんだんに使った芳醇なソース。付け合わせには、滑らかに仕上げたマッシュポテトを添えます。

『俺の』シリーズの圧倒的な人気No.1メニュー。
是非、パンと一緒に最後のソースまでお召し上がり下さい。



牛フィレ肉150g
フォアグラ50g
¥2,980(税込¥3,278)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ～MEGA KING～

大きさ2倍のメガロッシーニ。見た目のインパクトは圧巻!!
濃厚なフォアグラ、分厚いフィレステーキ、芳醇なトリュフソースをとことん堪能したい方や大人数におすすめ。

牛フィレ肉300g
フォアグラ100g
¥5,280(税込¥5,808)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ～EMPEROR～

夏と冬に輸入されるフレッシュトリュフをスライスした
最も贅沢な食べ方のロッシーニ。

夏季、冬季限定メニュー。

牛フィレ肉150g
フォアグラ50g
¥3,480(税込¥3,828)



ソースと一緒に!世界の焼きたてパン3種盛り ¥380(税込¥418)

Rossini Assortiment

The happiness of being able to eat a variety of things
～色々食べれる幸せ～

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

&

自家製ローストビーフ

～Rossini & Roast Beef～

牛フィレ肉75g+フォアグラ25gの
ハーフロッシーニと
じっくり長時間かけて丁寧に火を通した
柔らかローストビーフ。



¥2,480(税込¥2,728)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

&

豚バラ肉のコンフィ～イベリコ豚の香り～

～Rossini & Pork belly confit～



牛フィレ肉75g+フォアグラ25gの
ハーフロッシーニと
イベリコ豚の香りを纏わせた豚バラ肉の
とろとろのコンフィ。

¥2,480(税込¥2,728)

オマール海老丸ごと1尾のロースト

～アメリカーナソース～

～Rôti de homard～



オマール海老が持つ本来の甘味を最大限引き出すためにしっとりとしゅーしゅーに焼き上げます。爪肉、腕肉とまた違った口当たりを楽しめ、頭の中の味噌と一緒に食べると極上のハーモニーが口の中に広がります。

¥4,380(税込¥4,818)

渡り蟹のトマトクリームパスタ

～Spaghetti ai granchio～

オープン以来変わる事のない不動の
パスタ1番人気メニュー。渡り蟹の風味が
染み出したトマトクリームは絶品。

是非、最後のソースまでパンと一緒に
お召し上がり下さい。

厳選！！
世界の焼きたて
パン3種盛り

¥380(税込¥418)



¥980(税込¥1,078)

ピザ～ハーフ&ハーフ～

～Pizza half & half～

好きなピザを2つ選んでハーフ&ハーフに出来ます。

- ◆マルゲリータ◆ポルチーニのピスマルク◆
- ◆トリュフのポテトクリーム◆クワトロフォルマッジ◆
- ◆しらす&九条ネギ◆チョリソー&サラミ◆
- ◆生ハム&ルッコラ◆きのこ&ポロネーゼ◆
- ◆イベリコベーコン&極みオニオン◆



¥1,180(税込¥1,298)

トリュフ香るなめらかポテトサラダ

~Salade de pommes de terre~



沢山の方々に愛され続ける前菜人気
No.1メニュー。
トリュフの豊潤な香りを纏ったクリー
ミーで滑らかなポテトサラダを塩味の
効いたこだわりの厚切りポテトチップ
スにのせてご堪能下さい。

¥680(税込¥748)

ウニのなめらかムース

~ずわい蟹とイクラとトマトのコンソメジュレと~

~Mousse de oursins de mer~

小さなカップに入ったふわふわのウニのムース。
上には透明なトマトのコンソメジュレ、さらに、
こぼれんばかりのズワイ蟹とイクラをのせた高級
食材のアンサンブル。

小さな贅沢を是非、お一人様1個お楽しみ下さい。



¥480(税込¥528)

霜降り和牛の炙りカルパッチョ

~雪降りチーズ仕立て~

~WAGYU Carpaccio~



国産和牛の霜降りロースを炙り自家製の
トリュフマヨネーズとマッシュルームの
スライス、ルッコラをあしらって
本場イタリアのカルパッチョに。
目の前で一面に降り注ぐ削りたての
柔らかな雪降りチーズの香りと共に。

¥980(税込¥1,078)

Antipasto おつまみ ALL ¥380 (税込 ¥418)



トリュフのなめらか
マッシュポテト



自家製ローストポーク
～玉葱とバルサミコのソース～



本日のキッシュ



カボチャと
バルミジャーノチーズの
マリネ



オリーブとドライトマトの
マリネ



豚と生ハムのリエット



季節野菜のピクルス



Chef特製レーズンバター



ポルチーニと
キノコのマリネ



ポテトフライ
～トリュフ塩～



季節のフルーツと生ハム



サーモンのマリネと
リコッタチーズ



貝柱とニョッキの
ジェノベーゼ



イカの墨煮



トリッパアラビアータ



自家製冷蔵
ラタトゥイユ

おすすめ おまかせ盛り合わせ

5種 ¥1,280 (税込 ¥1,408) 7種 ¥1,680 (税込 ¥1,848) 9種 ¥2,080 (税込 ¥2,288)

Antipasto freddo

冷前菜



Cho-
人気

トリュフ香るなめらかポテトサラダ ¥680(税込748)

Cho-
人気

ウニのなめらかムース

1人1個どうぞ!

～ずわい蟹とイクラとトマトのコンソメジュレと～ ¥480(税込528)

おす
すめ

霜降り和牛の炙りカルパッチョ～雪降りチーズ仕上げ～ ¥980(税込1,078)

真鯛のカルパッチョ～グリーンマスタードソース～ ¥880(税込¥968)

大盛り! 俺のグリーンサラダ ¥780(税込¥858)

生ハムとグリッシーニ ¥980(税込¥1,078)

世界のチーズ盛合わせ ¥980(税込¥1,078)



Antipasto caldo

温前菜

ポテトフライ～アンチョビマヨネーズ～ ¥680(税込¥748)

3種のライスコロッケ ¥580(税込¥638)

ポルペッティ ¥880(税込¥968)

おす
すめ

本日のアヒージョ ¥780(税込¥858)

アヒージョには
バケット!!
1切 ¥80(税込¥88)

イベリコベーコンとキノコのアヒージョ ¥780(税込¥858)

おす
すめ

俺のラザニア～とろけるベシャメルソース～ ¥980(税込¥1,078)



Pizza

ピザ

おすすめ
お好きなピザを2つ選んで【ハーフ&ハーフ】に出来ます。
¥1,180(税込¥1,298)



おすすめ
マルゲリータ ¥780(税込¥858)

クワトロフォルマッジ ¥880(税込¥968)

おすすめ
ポルチーニのビスマルク ¥1,080(税込¥1,188)



Chor
人気 トリュフのポテトクリーム ¥980(税込¥1,078)

きのこ&ポロネーゼ ¥880(税込¥968)

しらす&九条ネギ ¥1,080(税込¥1,188)

チョリソー&サラミ ¥880(税込¥968)

生ハム&ルッコラ ¥1,080(税込¥1,188)

お好きなピザやパスタに
トッピング出来ます!
丸ごとブッラータチーズ

¥600(税込¥660)

おすすめ
イベリコベーコン&極みオニオン ¥880(税込¥968)

Spaghetti & Risotto

パスタ&リゾット



おすすめ
渡り蟹のトマトクリーム ¥980(税込¥1,078)

おすすめ
ペペロンチーノ ¥880(税込¥968)

おすすめ
トリュフのカルボナーラ ¥1,180(税込¥1,298)

ポロネーゼ ¥1,080(税込¥1,188)

イベリコベーコンのアマトリチャーナ ¥1,080(税込¥1,188)

ずわい蟹のジェノベーゼ ¥1,380(税込¥1,518)

本日のリゾット ¥1,280(税込¥1,408)



パスタのソースと
一緒に!



世界の焼きたてパン
3種盛り
¥380(税込¥418)

おすすめ



Secondo

メイン料理

Piatto

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ¥2,980(税込¥3,278)

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ～MEGA KING～ ¥5,280(税込¥5,808)

おすすめ 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ～EMPEROR～【季節限定】 ¥3,480(税込¥3,828)

オマール海老の丸ごと1尾ロースト
～アメリカーナソース～ ¥4,380(税込¥4,818)

なにわ星豚のグリエ～マテラソース&雪降りチーズ～ ¥1,780(税込¥1,958)

仔羊のロースト～マコモダケのフリット添え～ ¥1,880(税込¥2,068)

牛みすじステーキ～グレービーソース～ ¥1,980(税込¥2,178)

本日の鮮魚料理 ¥1,380(税込¥1,518)

おすすめ 世界の焼きたてパン3種盛り
¥380(税込¥418)

メインのソースと
一緒に!



デザート

Desserts

クレームブリュレ
～バニラアイスのせ～ ¥480(税込¥528)

人気名物 俺のティラミス ¥480(税込¥528)

フルーツたっぷりのカッサータ ¥480(税込¥528)

人気名物 バスクチーズケーキ ¥580(税込¥638)

3種のシャーベット ¥480(税込¥528)

